Министерство образования Саратовской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«сАРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Управление персоналом**

**для подготовки специалистов среднего звена**

**естественнонаучного профиля**

**на базе основного общего образования**

2015г

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление персоналом» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)

Организация составитель: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составители:

Задорская Е.В., преподаватель первой квалификационной категории

Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель директора по учебно-методической работе

Рекомендовано ЦМК

Протокол № 1 ОТ \_\_\_АВГ 201\_\_\_\_Г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 10 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 12 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Управление персоналом**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (вариативная часть)

**1.3 Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

**-** управлять персоналом структурного подразделения предприятия, проводить его деловую оценку;

- диагностировать профессиональную пригодность работников;

-осуществлять мотивацию и стимулирование трудовой деятельности персонала;

-оценивать экономическую эффективность управления персоналом.

**знать:**

- основы методологии управления персоналом;

-кадровую политику предприятия, понятие трудового потенциала, его формирование, развитие, использование;

-методы оценки эффективности управления персоналом, систему управления трудовыми ресурсами на предприятии, порядок организации кадровой работы, методы обучения и контроля за деятельностью персонала.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- 93 часа;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 62 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 31 часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *93* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *62* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *24* |
| курсовая работа | *16* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *31* |
| в том числе: |  |
| тематика внеаудиторной работы | *31* |
| *Промежуточная аттестация в форме ДИФЗАЧЕТА* | |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Социально – экономических дисциплин»по дисциплине «Управление персоналом»:

Оборудование учебного кабинета:

1. Кабинет имеет комплект специализированной мебели для:

- организации рабочего места учителя;

- организации рабочих мест обучающихся;

- рационального размещения и хранения средств обучения;

- организации использования аппаратуры.

2. В кабинете имеется персональный компьютер, колонки

3. Программное обеспечение для персонального компьютера:

* Операционная система WindowsXP
* Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
* Программы утилиты (антивирусная программа ESETNOD 32, программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
* Программа выхода в сеть Интернет Opera, MozilaFirefox (через переносной модем)

4. В кабинете имеется комплексно-методическое обеспечение дисциплины

* Мультимедийный учебник «Управление персоналом»
* Лазерные диски с презентациями к урокам
* Тестовые задания для проведения входного, промежуточного, итогового контроля

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Конституция РФ от 12 декабря 2003
2. Гражданский кодекс РФ, ч.1,2
3. Трудовой кодекс РФ
4. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации» от 20.04.1996
5. Закон РФ «О коллективных договорах и соглашениях» от 20.10. 1995
6. Приказ Министерства здравоохранения РФ № 405 «О проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников» от 10.12.1996
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
8. Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра-М, 2004
9. **Лукашевич, В.В.**

Управление персоналом (предприятий торговли и общественного питания) – М. : «Деловая литература», 2014 г. ГРИФ: Минобрнауки РФ

1. **Маслов, Е.В.**

Управление персоналом предприятия. Учебное пособие – Москва-Новосибирск, 2013 г. Гриф Минобрнауки РФ

*Дополнительные источники:*

1. **Анурова Н.И.** Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. – М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001 г.
2. **Веснини В.Р.** Практический менеджмент персонала. – М.:Юристъ, 2001
3. **Магура М.И.** Поиск и отбор персонала – М: ЗАО «Бизнес-школа «Интел-синтез»», 1999
4. **Чижов Н.А.** Кадровые технологии. – М.: «Экзамен», 2000
5. **Шкатулина В.И.** Настольная книга менеджера по кадрам. – М.: Норма-Инфра-М, 2001

*Журналы:*

«Справочник кадровика», «управление персоналом», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Справочник руководителя»